

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

Design Waffeleisen Advanced EL



Art.-Nr. 42419 Design Waffeleisen Advanced EL

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

Inhalt

Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	5
Heiße Oberflächen - Verbrennungsgefahr	6
Hinweise zur Antihafbeschichtung	7
Das Design Waffeleisen Advanced EL kennen lernen	8
Erste Inbetriebnahme	8
Verwendung	9
Tipps zur Waffelherstellung	12
Pflege und Reinigung	12
Aufbewahrung	13
Entsorgungshinweise	13
Gewährleistung / Garantie	13
Rezepte	14



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion

- Verwenden Sie möglichst kein Kochbesteck aus Metall oder anderen harten Materialien auf der Heizfläche, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals auf der Heizfläche schneiden oder den Waffelteig mit harten, scharfkantigen Gegenständen abkratzen.
- Niemals die Heizflächen oder andere heiße Bauteile des Gerätes berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- HINWEIS: Sollte der Teig Backtriebmittel beinhalten und stark aufgehen, füllen Sie die Heizfläche nicht zu voll. Der Teig läuft sonst aus den Seiten des Waffeleisens heraus.
- HINWEIS: Für das beste Ergebnis sollten Sie das Waffeleisen während des Garens nicht öffnen. Sollten Sie das Gerät zwischendurch öffnen, beeinträchtigt dies die Zeitfunktion.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung und Knusprigkeit am LED Display.
- WARNUNG! Lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Sperrvorrichtung: Wenn der Deckel um 180 Grad gedreht wird und der Griff nach oben zeigt wird der Deckel durch die Sperrvorrichtung verriegelt. Zum Öffnen des Deckels muss der Griff nach unten zeigen.
- Drehvorrichtung: Durch das Drehen des Waffeleisens wird der Teig optimal auf beide Heizflächen verteilt und somit gleichmäßig gebräunt.
- **Das Gerät nur im Haushalt verwenden.**

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung gut auf. Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Gerätes nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, heiße Oberflächen und Feuer führen.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet, es sei denn sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten.
- Reparatur und Wartung des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um Verbrühungen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Gerätes stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterreißen können. Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden.
- Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Schaffen Sie ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche für eine gute Luftzirkulation:

Mindestens 20 cm auf jeder Seite und 1 m über dem Gerät. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät: Brandgefahr! Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.

- Niemals das heiße Waffeleisen kippen oder uneben aufstellen. Heißes Fett und Teig könnten sonst aus dem Gerät laufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen (wegräumen).
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel. Der Griff des Deckels muss nach oben zeigen, bevor Sie das Gerät am Griff und der Waffeleisenaufhängung hochheben.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Design Waffeleisen wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220/240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss ausreichend für 950 Watt abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Leistung von mindestens 950 Watt.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Stromkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Niemals Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stel-

len. Niemals Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.

Heiße Oberflächen - Verbrennungsgefahr

Das Design Waffeleisen Advanced EL dient zum Zubereiten von Waffeln und wird beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen des Gehäuses.

- Fassen Sie das Gerät beim Betrieb nur am Griff, an der Waffeleisenaufhängung und den Bedienelementen (LED-Display, Ein-/Aus-Schalter) an.
- Das Gerät wird elektrisch beheizt. Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Einschalter betätigt haben. Legen Sie niemals Fremdkörper (Papier, Kunststoffe, Textilien und ähnliches) auf die Heizfläche, um eine Beschädigung des Gerätes und Brandgefahr zu vermeiden! Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß. Lassen Sie niemals Kochbesteck auf der heißen Heizfläche liegen. Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch die Heizfläche mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.
- **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass der Deckel des Waffeleisens beim Füllen mit Teig oder der Entnahme einer fertigen Waffel ganz geöffnet ist. Der Deckel könnte sonst zufallen und schwere Verbrennungen verursachen.
- Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie das Gerät oder Geräteteile während des Betriebes oder kurz nach der Benutzung bewegen. Heiße Flüssigkeiten (Fett, Teig) aus dem Waffelteig könnten beim Kippen des Gerätes auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine feste, temperaturstabile, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein oder Metall). Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung um Beschädigungen durch Überhitzung zu vermeiden. Dies gilt auch für lackierte oder beschichtete Holztischplatten.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in oder auf Öfen oder in die Nähe von starken Wärmequellen (Beispiel: Heizungen, Brenner) stellen. Halten Sie das Netzkabel von den beheizten Geräteteilen fern. Niemals das Gerät auf ein Netzkabel stellen!
- Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) betreiben. Niemals erhitzte alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige heiße Nahrungsmittel neben das Gerät stellen. Niemals alkoholhaltige Nahrungsmittel auf das Gerät gießen oder

legen. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. Das Gerät ist zum Flambieren nicht geeignet.

- Während des Betriebes können sehr heißes Fett und Teig von der Heizfläche spritzen oder Dampf entweichen. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Niemals während des Betriebes irgendwelche Körperteile oder hitzeempfindliche Gegenstände über oder direkt neben das Gerät halten.

Hinweise zur Antihafbeschichtung

Die Heizfläche ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen.

- Verwenden Sie möglichst kein Kochbesteck aus Metall oder anderen harten Materialien auf der Heizfläche, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals auf der Heizfläche schneiden oder den Waffelteig mit harten, scharfkantigen Gegenständen abkratzen.

- Niemals das Gerät mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger oder Ofenreiniger) reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem Tuch oder Schwamm oder einer Spülbürste aus Kunststoff und warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie keine Antihaf-Sprays. Die Antihafbeschichtung des Gerätes könnte dadurch beeinträchtigt oder beschädigt werden.

Das Design Waffeleisen Advanced EL kennen lernen



Waffeleisen: besonders tiefe Heizfläche (1,27 cm)

Griff

Waffeleisenaufhängung

Gerätesockel

abnehmbare Auffangschale



LED-Anzeige

Start

Rückstelltaste

EIN- / AUS-Schalter Knusprigkeit Bräunungsgrad

Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung sollten Sie die Heizflächen reinigen (siehe: Reinigung).

WARNUNG! Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang unbedingt den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, stellen Sie es auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: Allgemeine Sicherheitshinweise).

2. Wischen Sie die Heizflächen mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Heizflächen dann mit einem Geschirrhandtuch ab.

Hinweis: Vor der ersten Verwendung sollten Sie das leere Waffeleisen, ohne Teig ausheizen. Ein leichter Brandgeruch ist dabei völlig normal. Wenn der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftritt, dann reinigen Sie die Antihafbeschichtung gründlich mit etwas warmer Spülmittellösung und trocknen sie die Beschichtung sorgfältig ab.

3. Benetzen Sie ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und wischen Sie damit die Heizflächen ab. Die Antihafbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

Verwendung

1. Bereiten Sie den Waffelteig vor. Rezeptideen finden Sie ab Seite 14 "Rezepte" in der Bedienungsanleitung.

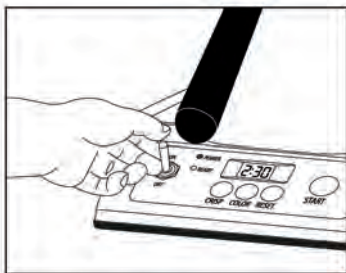
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: Allgemeine Sicherheitshinweise). Vergewissern Sie sich, dass die Heizflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Heizflächen liegen. Schließen Sie den Deckel.

Legen Sie die Auffangschale unter das Waffeleisen. Die Ausbuchtung sollte in die Vorrichtung am Gerätesockel gleiten.

Niemals die Heizflächen oder andere heiße Bauteile des Gerätes berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

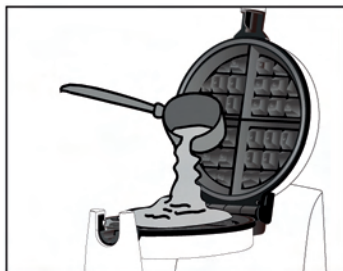
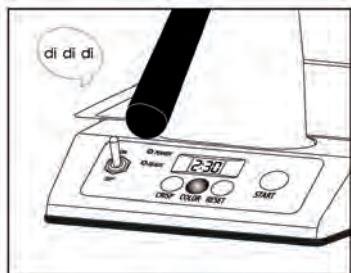
Stecken Sie danach den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 220/240 V, 50 Hz, Wechselstrom (siehe: Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität). Die rote Netzkontrolllampe leuchtet auf und die Heizung beginnt sofort zu arbeiten. Es ist wichtig, dass das Gerät am Anfang vorgeheizt und zum Einarbeiten leicht mit Speiseöl eingefettet ist. Die Antihafbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

3. Drücken Sie den Kippschalter auf ON und der Vorwärm-Prozess beginnt. Die LED-Anzeige wird blau und zeigt eine Standard-Backzeit von 2:30 min.



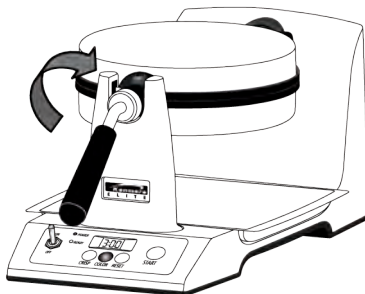
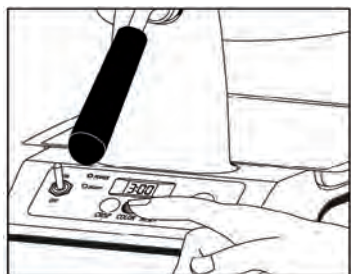
WARNUNG! Beim Einfüllen von Teig auf die heiße Heizfläche können Teig und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten. Fassen Sie den Deckel des heißen Waffeleisens zum Öffnen immer nur am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig ganz auf. Achten Sie darauf, dass der Deckel nicht zufallen kann.

4. Wenn die Ready Taste blau leuchtet und Sie 3 Signaltöne hören ist das Vorwärmen abgeschlossen. In diesem Moment blinkt eine schwarzer Punkt in der LED-Anzeige und die Color-Taste leuchtet blau.



5. Bevor Sie die ersten Waffeln backen bestreichen Sie die Heizflächen leicht mit Pflanzenöl. Gießen Sie den Teig knapp mit einer Schöpfkelle gleichmäßig von der Mitte aus über die Heizfläche. Verwenden Sie zur Verteilung keine Metallgegenstände.

6. Drücken Sie die Color-Taste für den Bräunungsgrad. Die Backzeit ist in 30-Sekunden-Schritten von 2:30 (hellste) zu 4:00 (dunkelsten) einstellbar. Möchten Sie die Waffel knuspriger, drücken Sie die Crisp-Taste (Taste leuchtet blau).

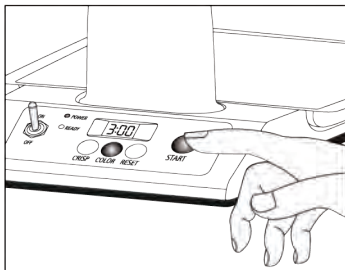


7. Schließen Sie den Deckel des Waffeleisens und drehen Sie es am Griff um 180 Grad im Uhrzeigersinn. Durch das Drehen um 180 Grad wird der Deckel durch die Sperrvorrichtung geschlossen und lässt sich nicht öffnen.

WARNUNG! Das Gehäuse des Gerätes ist heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht mit dem Gehäuse in Berührung kommen.

Drücken Sie die Taste „Start“. Die blau leuchtende Ready-(Fertig-)Taste schaltet sich aus, der Rückzähler wird eingeschaltet und das Backen beginnt.

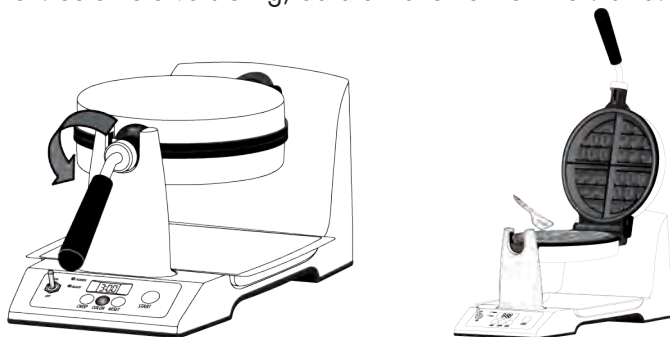
Beim Backen hört der schwarze Punkt in der LED-Anzeige auf zu blinken. Wenn Sie die Zeiteinstellung ändern möchten, können Sie die Reset-Taste drücken und dann wieder die Color-Taste. Dann drücken Sie die Schaltfläche „Start“ und der Backzeitzähler beginnt erneut.



ACHTUNG! Niemals auf den Heizflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen. Dieses würde die Antihafbeschichtung beschädigen. Das Waffeleisen kann nach der Entnahme der Waffel umgehend wieder mit Teig gefüllt werden.

8. Wenn die gewählte Backzeit erreicht ist, hören Sie 4 Signaltöne, die Ready-Taste leuchtet blau und der schwarze Punkt beginnt zu blinken.

9. Zum Entfernen der Waffel drehen Sie den Handgriff 180 Grad gegen den Uhrzeigersinn und heben den Griff gerade nach oben. Entfernen Sie die fertigen Waffeln sorgfältig mit einem Holz- oder Kunststoff-Spachtel aus der Bodenplatte. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heizflächen nicht berühren. Verwenden Sie keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenständen. Das kann zu Schäden an der Antihaf-Oberfläche führen. Seien Sie vorsichtig, da die Platten extrem heiß sind.



ACHTUNG: Die Platten und das Gehäuse sind heiß. Berühren Sie diese nicht, bis sie vollständig abgekühlt sind.

10. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, einfach den Kippschalter auf OFF. Das rote Licht der Power-Taste erlischt. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Tipps zur Waffelherstellung

Der Teig und damit auch die Waffeln werden lockerer, wenn Sie das Mehl vor der Einarbeitung in den Teig sieben. Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie eine Teigmenge von einem 3/4 Messbecher nehmen oder gerade soviel, dass die untere Heizfläche mit Teig bedeckt ist. Für gleichmäßig hohe Waffeln empfehlen wir, den Teig von der Mitte nach außen ausgeglichen auf der unteren Heizfläche zu verteilen. HINWEIS: Sollte der Teig Backtriebmittel beinhalten und stark aufgehen, füllen Sie die Heizfläche nicht zu voll. Der Teig läuft sonst aus den Seiten des Waffeleisens heraus.

Die Waffeln schmecken am besten, wenn Sie frisch und warm aus dem Waffeleisen serviert werden.

Sie können die Waffeln bei 100 Grad im Ofen warm halten. Wickeln Sie die Waffeln hierzu in Aluminiumfolie oder legen Sie sie in eine geschlossene Backform damit sie nicht austrocknen. Hinweis: Die Waffeln können dabei weich werden.

Die fertigen Waffeln können Sie einfrieren. Lassen Sie die Waffeln vorher komplett abkühlen und legen Sie sie dann in einen Gefrierbeutel. Legen Sie Butterbrotpapier oder ähnliches gewachstes Papier zwischen die Waffeln, damit diese nicht zusammenkleben. Zum Servieren tauen Sie die Waffeln auf.

Backen Sie die Waffeln kurz im Ofen oder in einem Toaster, um sie warm zu servieren.

Zum Servieren empfehlen wir: Ahornsirup, Honig, Fruchtsirup, warmes Fruchtkompott, Fruchtsaucen, frische Beeren, geschnitten Früchte, gehackte Nüsse, Puderzucker, geschlagene Sahne, Eiscreme, Sorbet, Schokoladensauce oder Fruchtjoghurt. Ihrer Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Pflege und Reinigung

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG! Lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf den Heizflächen zurückbleiben und verkohlen.

ACHTUNG: Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden. Die Oberflächen und besonders die Antihaftbeschichtung würden dadurch beschädigt. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten ins Innere des Gerätes eindringen. Niemals Flüssigkeiten über das Gerät gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.

Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit die Heizflächen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Heizflächen verwenden.

Tauchen Sie das Waffeleisen nicht in Wasser. Vermeiden Sie die Verwendung von metallischen oder scharfen Utensilien, da sie sonst die Antihaft-Oberfläche beschädigen. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach. Nach dem Reinigen trocknen Sie das Gerät gut ab.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Backofenreiniger auf den Kochplatten.

Sollte ein Füll- oder Teig Rückstand nur schwer zu entfernen sein, geben Sie ein wenig Öl auf die Platte und wischen Sie es, wenn der Rückstand weich geworden ist (nach ca. 5 Minuten), mit einem weichen Tuch ab.

Aufbewahrung

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie es, bevor Sie es bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Schläge) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

1. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung in Abschnitt Pflege und Reinigung.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Heizfläche liegen.
3. Schließen Sie den Deckel und heben Sie das Gerät am Griff und der Waffeleisenaufhängung an. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und stabilen Unterlage auf.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung / Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.

Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben.

Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann.

Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Rezepte

Waffel Grundrezept

Zutaten für 7-8 Waffeln:

- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 500 Gramm Mehl
- 250 Gramm Margarine
- 100 Gramm Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann die Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Danach die Milch hinzugeben. Dann das Mehl mit dem Backpulver. Alles nach und nach gut verrühren. Den Teig vor der Verwendung ca. 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Hinweis: Den Teig können Sie nach Geschmack mit Gewürzen und Aromastoffen verfeinern. Zum Beispiel Lebkuchengewürz, Vanillearoma, Zimt und vieles andere.

Klassische Belgische Waffeln

Klassische belgische Waffeln sind außen schön knusprig und innen weich. Sie schmecken besonders gut mit Sirup oder frischen Erdbeeren und Sahne.

Zutaten für 10 Waffeln:

- 355 ml Wasser
- 2^{1/4} Teelöffel getrocknete Hefe
- 3 Tassen (ca. 360 Gramm) gesiebtes Mehl
- 1/4 Teelöffel Salz
- 3 große Eier, getrennt
- 1 zusätzliches Eiweiß

1/3	Tasse (ca. 75 Gramm) Zucker
236	ml Milch
8	Esslöffel zerlassene Butter
2	Teelöffel Speiseöl
2	Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

Erwärmen Sie die Hälfte des Wassers bis es lauwarm ist und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf. Achtung: Das Wasser darf auf keinen Fall zu heiß sein, da sonst die Hefe nicht aufgeht. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.

Füllen Sie das Mehl und das Salz in eine große Schüssel, vermischen Sie diese Zutaten und stellen Sie diese Schüssel beiseite.

Geben Sie die Eigelbe mit einem Eiweiß und dem Zucker zum Hefe/Wassergemisch und verrühren Sie diese Zutaten. Gießen Sie das restliche Wasser, die Milch, das Speiseöl und das Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie die Masse bis sie glatt und geschmeidig ist.

Schlagen Sie das restliche Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben. Heben Sie die steife Eiweißmasse vorsichtig unter den Teig. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um.

Heizen Sie das Waffeleisen vor und bereiten Sie die Waffeln wie im Abschnitt Verwendung beschrieben zu. Servieren Sie die Waffeln z. B. mit Sahne, Frucht, Puderzucker, oder warmen Fruchtsirup.

Belgische Lebkuchen Waffeln

Belgische Lebkuchen Waffeln schmecken wie frisch gebackener Lebkuchen und sind besonders lecker wenn man sie mit frischen Früchten oder karamellisierten Äpfel und Birnen serviert.

Zutaten für 6 Waffeln:

120	ml Wasser
1	Teelöffel Zucker
2 1/4	Teelöffel getrocknete Hefe
1 1/2	Tassen (ca. 180 Gramm) Mehl
1	Tasse (ca. 250 Gramm) Vollkornbutterkekse oder Butterkekse, zerkrümelt
1/4	Tasse (ca. 55 Gramm) Zucker
3	Tassen (ca. 360 Gramm) gesiebtes Mehl
1/4	Teelöffel Salz
1	Teelöffel gemahlenen Ingwer
1/4	Teelöffel Zitronenschale
470	ml Milch (lauwarm)
3	große Eier, getrennt
1/2	Tasse zerlassene Butter (ca. 115 Gramm)
1	Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

Erwärmen Sie das Wasser bis es lauwarm ist und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf. Achtung: Das Wasser darf auf keinen Fall zu heiß sein, da sonst die Hefe nicht aufgeht. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.

Füllen Sie Mehl, Kekskrümel, Zucker, Salz, Ingwer und Zitronenschale in eine große Schüssel, vermischen Sie diese Zutaten und stellen Sie diese Schüssel beiseite.

Geben Sie die Eigelbe mit der Butter, Milch und dem Vanilleextrakt zum Hefe/Wassergemisch und verrühren Sie diese Zutaten. Schütten Sie die trockenen Zutaten zur Masse hinzu und rühren Sie die Masse bei niedriger Stufe bis sie glatt und geschmeidig ist. Lassen Sie den Teig abgedeckt für 1/2 Stunde ruhen und aufgehen.

Schlagen Sie das restliche Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben. Heben Sie die steife Eiweißmasse vorsichtig unter den Teig. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um.

Heizen Sie das Waffeleisen vor und bereiten Sie die Waffeln wie im Abschnitt Verwendung beschrieben zu. Servieren Sie die Waffeln z. B. mit Sahne, Frucht, Puderzucker, oder warmen Fruchtsirup.

Gute Nacht Waffeln

Der Großteil des Teiges sollte eine Nacht vor dem Verzehr der Waffeln zubereitet werden. Am nächsten morgen werden nur noch Eier, Vanilleextrakt und ein etwas Backsoda dem Teig hinzugegeben während das Waffeleisen vorheizt.

Übriggebliebener Teig kann abgedeckt im Kühlschrank bis zu 3 Tagen aufbewahrt werden. Der Teig sollte direkt vor Verwendung einmal gut durchgerührt werden. Sie haben so ganz schnell frische warme Waffeln am Morgen.

Zutaten für 6 Waffeln:

120	ml lauwarmes Wasser
1	Teelöffel Zucker
2 1/4	Teelöffel getrocknete Hefe
470	ml Milch (lauwarm)
1/2	Tasse (ca. 115 Gramm) zerlassene Butter
1	Teelöffel Salz
2	Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
2	große Eier, leicht aufgeschlagen
2	Teelöffel Vanilleextrakt
1/4	Teelöffel Backsoda

In der Nacht oder wenigstens 8 Stunden vor dem Backen der Waffeln lösen Sie die Hefe in lauwarmen Wasser mit einer Prise Zucker auf. Achtung: Das Wasser darf auf keinen Fall zu heiß sein, da sonst die Hefe nicht aufgeht. Lassen Sie die Hefe 5 bis

10 Minuten im Wasser stehen. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf. Geben Sie zunächst Butter, Milch und Salz zum Hefe/Wassergemisch. Wenn Sie das Gemisch gut verrührt haben, geben Sie das Mehl dazu. Rühren Sie den Teig bei niedriger Stufe bis der Teig weich und geschmeidig ist. Decken Sie die Schüssel mit dem Teig mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie diese über Nacht (mindestens 8 Stunden) auf dem Küchentisch ruhen (nicht kühl stellen!).

Direkt vor dem Backen der Waffeln geben Sie Eier, Vanilleextrakt und Backsoda zum Teig und verrühren diese Zutaten.

Heizen Sie das Waffeleisen vor und bereiten Sie die Waffeln wie im Abschnitt Verwendung beschrieben zu. Servieren Sie die Waffeln z. B. mit Sahne, Frucht, Marmelade, Fruchtsirup, Puderzucker, oder warmen Fruchtsirup.

Belgische Kürbis-Nuss Waffeln

Belgische Kürbis-Nuss Waffeln schmecken nach frisch gebackenem Kürbis und sind besonders lecker wenn man sie mit warmen Ahornsirup serviert.

Zutaten für 6 Waffeln:

- 1 ¹/₂ Tassen (ca. 180 Gramm) Mehl
- 30 Gramm fein gehackt, angeröstete Walnüsse
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlenen Ingwer
- 1/4 Teelöffel frisch gemahlene Muskatnuss
- 3/4 Tasse (ca. 75 Gramm) Kürbismus
- 2 große Eier, getrennt
- 236 ml Milch
- 59 ml Ahornsirup
- 3 Esslöffel zerlassene Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 große Eiweiß

Zubereitung:

Vermischen Sie Mehl, Nüsse, Speisestärke, Backpulver, Salz, Zimt, Ingwer und Muskatnuss in einer großen Schüssel und stellen Sie die Schüssel beiseite.

In einer zweiten Schüssel vermengen Sie Kürbismus, Eigelbe, Milch, Ahornsirup, zerlassene Butter und Vanilleextrakt. Verrühren Sie die Zutaten zu einem glatten Teig. Schütten Sie die trockenen Zutaten zur Masse hinzu und rühren Sie die Masse zuerst bei niedriger Stufe und dann bei höherer Stufe bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Gastroback GmbH
Gewerbestraße 20
D-21279 Hollenstedt/Germany

www.gastroback.de
info@gastroback.de